

## Schoko-Mousse mit Papaya

### Zutaten für 2 Portionen

75 g Halbbitter-Kuvertüre  
150 g Schlagsahne  
½ Päckchen Vanillin-Zucker  
1 TL Orangenlikör  
1 Papaya  
Raspel-Schokolade zum Verzieren  
Mandelblättchen zum Verzieren

Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über heißem Wasserbad zum schmelzen bringen. Etwas auskühlen lassen.

Sahne mit dem Vanillin-Zucker vermischen und steif schlagen. Likör unter die Kuvertüre rühren und die Sahne ebenfalls unterheben. Die Schokoladenmasse auf zwei Dessertschälchen verteilen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Papaya entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mousse kurz vor dem Servieren vom Rand lösen. Förmchen kurz in heißes Wasserbad tauchen und auf einen großen Teller stürzen. Mit den Früchten drum herum garnieren. Mit Schokolade-Raspeln und Mandelblättchen bestreuen.

### Leseprobe aus:



### KÖSTLICH ESSEN OHNE FRUCTOSE

Thilo Schleip, Isabella Kedzierski  
Trias Verlag  
ISBN: 978-3830433262  
160 Seiten, 17,95 EUR



---

Die Rezeptvorschläge sind geeignet zur Verwendung bei intestinaler Fructose-Intoleranz (Fructose-Malabsorption), da sie wenig oder keine Fructose enthalten. Sie sind nicht geeignet bei der extrem seltenen hereditären Fructose-Intoleranz. Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Trias Verlags, MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG. Jede Verwertung außerhalb des Urheberrechts ist verboten. Keine Haftung.

**Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>**

### Gefunden unter:

[http://www.laktonova.de/deutsch/info\\_service/rezepte/schokomousse\\_mit\\_papaya\\_bei\\_fructoseintoleranz.html](http://www.laktonova.de/deutsch/info_service/rezepte/schokomousse_mit_papaya_bei_fructoseintoleranz.html)